

Rezepte für die Osterfeiertage

Gründonnerstag (Abendmahl – Eucharistie)

Grünes kommt auf den Tisch - von der Unkrautsuppe bis hin zu Goethes Grüner Soße - noch heute ist es bei den meisten Familien noch Tradition. Das liegt sicherlich auch mit daran, dass gerade jetzt die kleinen, zarten, jungen Pflänzchen der Kräuter einen feinen aber dennoch kräftigen Geschmack haben. Aber nicht an jedem Tisch wird grünes Essen mit Freude begrüßt. Und so habe ich mir ein Beispiel an den Schwaben (Herrgottsbescheißerle/Maultasche) genommen und in dem nachfolgenden Rezept ganz einfach die Kräuter und die Eier versteckt, denn verstecken entspricht ja auch einer österlichen Tradition. Ich kann euch garantieren, dass Kräuter in dieser Verpackung bei Groß und Klein Anklang finden werden.

Die versteckten Kräuter – der Osterstrudel

Zutaten:

1 Packung Blätterteig, Öl, Salz und Pfeffer

9 Kräuter – je eine Handvoll zum Beispiel von:

Petersilie, Schnittlauch,
Sauerampfer, Borretsch, Kresse,
Pimpinelle sowie junger Brennessel
und junge Blattspinat

3 Schalotten und 3 Knoblauchzehen

6 Eier – 3 für in die Füllung, 2 für die Kräutermasse, 1 zum bestreichen

3 EL Schmand oder Crème fraîche

So geht es:

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in Öl glasig dünsten. Spinat und Brennessel waschen, grob hacken und zu den Zwiebeln geben. 5 Min. weich dünsten lassen, ggf. etwas Wasser dazu geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Danach in einem Sieb abtropfen und erkalten lassen. 3 Eier hart kochen, schälen und halbieren und zur Seite legen.

2 weitere Eier mit Schmand oder Crème fraîche verrühren. Die restlichen Kräuter fein hacken und zu dem Brennesselspinat hinzufügen.

Den Blätterteig ausrollen und die Kräuterpaste darauf verteilen. Dabei rundherum ca. 2 cm Rand lassen. Die halbierten Eier am unteren Rand, in einer Reihe, nach und nach auflegen. Den Strudel vorsichtig aufrollen, die Ränder einklappen und fest andrücken.

Das letzte Ei verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Leicht die obere Seite mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Den Strudel auf ein gefettetes, oder mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei 200°C ca. 25 – 30 Min. backen.



Karfreitag (Kreuztod) - Am Karfreitag steht in vielen Familien leichte Essen mit viel Gemüse und/oder Fisch auf dem Tisch.

Karsamstag (Grabesruhe)

Gehört er zwar noch zu den Fastentagen, dennoch ist es vielerorts Brauch, ein Eintopf, beispielsweise den »Mahnwacheneintopf« auf dem Herd köcheln zu lassen.

Mahnwacheneintopf am Karsamstag

(Potaje de vigilia)

Zutaten

300 g Kichererbsen.	Thymian
2 Knoblauchzehen	Oregano.
4 Scheiben Brot.	Ein Hauch von
1 Handvoll ganze Mandeln.	Lebensmittelfarbe.
Süße Paprika.	Prise Salz
1/2 Zwiebel.	Olivenöl.
2 Tomaten.	Wasser.
2 Kartoffeln	<i>Für die Croutons:</i>
2-3 Stück Kabeljau.	Hartgekochtes Ei.
200 g Spinat.	Getoastetes Brot.



So geht es:

Die Kichererbsen am Vortag einweichen (oder ein Glas/Dose nehmen). Das Einweichwasser abschütten und die Kichererbsen gut abspülen. Mit frischem Wasser auffüllen und bei mittlerer bis niedriger Hitze zum Kochen bringen.

Die Mandeln mit etwas Olivenöl, Knoblauch und eine Scheibe Brot in Würfeln geschnitten in einer Pfanne rösten. Die Mischung in einem Mischbecher geben. Ein Teelöffel süßen Paprika und gehackte Petersilie hinzufügen und mit etwas Kichererbsenbrühe zerdrücken und zur Seite stellen.

Für die Croutons, röste die restlichen Brotwürfel goldbraun an. Zwei Eier hart kochen, abkühlen lassen und klein hacken. Für das spätere Topping mit den Brotwürfeln vermischen.

In derselben Pfanne, werden nun gehackte Zwiebel angeröstet und die Tomaten hinzugegeben. Einköcheln lassen und wenn es etwas sämig wird zu den Kichererbsen hinzugeben. Nun noch den gewaschenen und in kleine bis mittlere Stücke geschnittenen Spinat hinzugeben.

Die Mandel/Brot Paste einrühren und zum Schluss den klein geschnittenen Kabeljau und die Kartoffelstückchen hinzugeben.

Das ganze etwa 20-25 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Mit je ein wenig Croutons-Ei-Mischung servieren.